36e Année. — Tome LXXI. N° 1838 Paris, 19 Septembre 1929

REVUE DE VITICULTURE

SITUATION DU VIGNOBLE A LA VEILLE DES VENDANGES

ALGERIE

On n'a pas eu, au cours de cet été, à déplorer en Algérie de sérieux dégâts causés par le siroco. Celui-ci a bien soufflé deux fois en juin, puis en juillet, mais il a été de courte durée et sa température n'a pas dépassé 42° dans la vallée de la Scybouse où il a été signalé, toutefois, comme ayant été très violent.

Il a eu pour effet visible d'accélérer la dessication des raisins envahis, à la fin au printemps, par le Rot gris et le Rot brun.

Le régime des vents frais d'Est et du N.-Est s'est établi pendant la saison chaude dans les vallées et plaines sublittorales ; les rosées ont été fréquentes, abondantes même parfois. Les feuilles se sont conservées, les raisins ont grossi. La vendange est belle et saine là où le Mildiou n'a pas produit ses funestes effets.

On nous a signalé cependant une attaque brusquée de moisissures dans les vignobles envahis soit par l'Eudémis soit par la Fumagine consécutive à une invasion de cochenilles, de la cochenille blanche, notamment. Dans toutes les régions infestées, on a commencé les vendanges dès la dernière semaine d'août, pour éviter les pertes de qualité et de quantité que ces divers et redoutables parasites produisent.

Cette mise en marche a provoqué la cueillette des raisins là où ils étaient sains, cependant, et encore pas physiologiquement mûrs, et cela surtout par la crainte que l'on a de n'avoir pas, en temps voulu, la main-d'œuvre nécessaire pour rentrer la récolte. Cette question d'insuffisance de la main-d'œuvre est angoissante ; elle apparaît, pour l'instant, sans solution pratique.

Le rendement en jus de raisin est un peu supérieur à la moyenne ; il y a moins de marc dans les cuves.

Les premiers vins faits que nous avons dégustés sont frais, fruités, de couleur vive ; ils sont moins corsés qu'ils l'auraient été s'ils n'avaient été faits un peu prématurément.

La récolte de l'Algérie sera moindre que celle de 1928 ; mais sa qualité sera bien meilleure.

F. S.

Ce 4 septembre 1929.

HAUT-LANGUEDOC

Malgré les gelées d'avril, la récolte se présente bien. Malheureusement la sécheresse persiste et la chaleur est intense. Depuis février nous n'avons eu qu'une bonne pluie Les vendanges commenceront ici vers le 10 septembre et le rendement sera sûrement plus faible que celui de l'année dernière, surtout dans les terrains sablonneux.

La baisse sur le vin n'est guère justifiée et les cours remonteront sûrement.

Pour les blés, la dégringolade est lamentable. On a vendu à 122 fr. l'hectolitre de 80 kilos, il y a un mois ; les mêmes blés trouvent difficilement preneur actuellement à 100 fr. Et les impôts augmentent, et la main-d'œuvre est plus rare et plus exigeante que jamais. Pour battre nos céréales, nous avons payé 50 fr. par jour et par homme, vin à volonté, et en plus 5 litres de vin à emporter le soir. Les femmes, 30 fr. par jour et 3 litres à emporter.

Que reste-t-il à l'agriculteur ? A peu près rien, si ce n'est l'espérance pour l'année suivante.

F. de Fournas.

HAUTES-PYRENEES

Le viticulteur marquera en 1929 une assez bonne année. La sortie ne fut pas cependant partout des plus abondante et quelques gelées tardives la contrarièrent.

Puis vinrent une série de petits orages qui parurent insignifiants pour les autres récoltes mais qui enlevèrent dans certaines communes la presque totalité des raisins.

La végétation a suivi son cours normal, laissant presque partout au vignoble une belle apparence, mais après des journées de chaleur torride, il y eut, même en juillet, des soirées presque froides.

Ce fut la période favorable au développement du mildiou, qu'on eut de la peine à combattre. Dans le Nord du département, il y a eu aussi des invasions de cochylis, contre lesquelles on n'a pas lutté d'ailleurs.

Actuellement les hybrides se présentent dans de bonnes conditions, les vignes blanches sont partout également en bon état, les rouges sont moins bien, enfin presque heureusement les noahs laissent cette année beaucoup de déceptions.

On voudrait la pluie, le soleil trop ardent grille les raisins et la sécheresse semble les empêcher de grossir.

L'annonce d'une récolte satisfaisante semble provoquer une baisse. Le prix de 2 fr. pour les vins de bonne consommation ne sera pas dépassé, quoique des ventes se font encore à 2,25 et à 2 fr .50.

J.-Ch. Boué.

ARMAGNAC

La situation actuelle n'est pas brillante. Pas plus au point de vue agricole que viticole. En ce qui concerne les céréales, les blés sont tombés ces jours-ci à

Nérac à 98 fr. et même 95 fr. l'hectolitre, les 100 kilogs 100 fr. est le cours général, soit 125 fr. les 100 kilos, lorsque M. le Ministre parlait de 140 fr. sur le marché de Paris et de 130 à 135 fr. sur les marchés locaux. Il a déclaré que les blés étrangers qui se paient actuellement 150 fr. environ vendus à Paris ne pouvaient concurrencer les blés français.

Cela ne suffit pas pour contenter nos populations auxquelles on prêche depuis 10 ans la production du blé, l'intensification des méthodes de culture, l'emploi des engrais, etc... Si c'est là tout l'avantage d'une production intensive, la ruine du producteur, reconnaissons que le but est loin de devoir être cité comme exemple. Il en résulte qu'avec ce coefficient de près de 3 environ quand toute autre denrée est au coefficient 6, 7 et même plus, notre politique du blé manque de méthode. Arriver à produire les 90 à 100 millions de quintaux tant réclamés pour nous affranchir de l'étranger, et le but atteint ne pouvoir joindre les deux bouts, est-ce le but convoité. Cette leçon va considérablement refroidir le zèle des producteurs.

Avons-nous avec cela pu apprécier l'avantage du consommateur, de ce consommateur dont on parle toujours et qui souvent crie contre le pain cher ; mais ne se gêne pas pour acheter du pain de luxe encore plus cher et n'ayant pas le poids.

Le producteur est lui aussi un consommateur et par une baisse de 0,10 par kilog il ne se considère pas comme satisfait. Il n'a pas tort.

Autrefois, le paysan produisait son blé, le faisait moudre, le convertissait en pain chez lui, que le blé fût cher, qu'il fût bon marché, il n'en avait souci. C'était toujours 5 à 6 hectolitres de blé qu'il lui fallait par an, il ne faisait pas la différence entre le prix d'achat et le prix de vente, si ce n'est quand il avait du surplus à vendre.

Aujourd'hui, ce n'est pas pareil, le paysan vend son blé et achète son pain. Quand l'un baisse et que l'autre ne le fait pas, il se livre à un calcul fort simple et se ruine aussitôt.

Pour le bétail, la situation n'est pas meilleure. Une sécheresse tenace succédant à des journées de juillet et août déjà sèches fait que les éleveurs nourrissent difficilement leur bétail et les foires sont encombrées de vendeurs sans acheteurs. De là baisse très sensible. Inutile d'ajouter que chez les bouchers les prix sont toujours à peu près les mêmes depuis que le bétail valait 50 % de plus qu'actuellement.

Maintenant voyons quelles sont les intentions des viticulteurs. Beaucoup ont profité des hauts cours de cet hiver pour écouler leurs récoltes. Bien leur en a pris. Beaucoup voyant la baisse ont gardé espérant retrouver les hauts prix du milieu de l'année au moment de la soudure. Malheureusement ces calculs ne peuvent être faits que par des gens au courant des statistiques et sachant établir quelques états de la situation. Ce n'est pas à la portée du simple agriculteur qui se fait une opinion plutôt selon ses désirs que selon les probabilités économiques. Finalement beaucoup de viticulteurs ont encore du vin en chai. Les prix baissent, la récolte s'annonce belle et ce bruit se confirme sur tout le territoire français.

Malheureusement ou heureusement depuis quelques jours la sécheresse devient excessive, les pieds de vignes souffrent d'une façon évidente et plusieurs cépages tels le Noah et le Baco en sont particulièrement touchés. Je crois que dans certains endroits les Noah avec leurs grains de plomb petits et échaudés ne pourraient être récoltés. Mais également les cépages français, les vignes greffées surtout sur Riparia souffrent également.

Cela n'est pas fait pour augmenter la récolte, mais est-ce général en France, en Algérie, dans le Midi et dans le Centre ? C'est ce qui va ressortir de l'enquête qu'ouvre la *Revue de Viticulture.*

La crise, si crise il y a, sera terrible, venant concurremment avec les autres crises du blé et du bétail. Pour parer la crise il faudra aux cultivateurs et viticulteurs des avances, de la patience et du logement.

C'est une erreur de croire que l'agriculteur de ces régions ait beaucoup d'avances. Celles qu'ont eu les nouveaux propriétaires, anciens métayers ou étrangers, ont été converties en terre. Les cultivateurs vivaient ces temps-ci, car tout se vendait, mais pourront-ils faire face aux dépenses très élevées qu'exige la vigne depuis quelques années ? Pourront-ils loger plusieurs récoltes dans des vaisseaux vinaires insuffisants, tout au plus pouvant loger une récolte ? N'oublions pas que si on achète des terres plantées de vignes on a généralement fait peu de constructions d'ailleurs très chères et les cuves récentes en ciment sont encore rares dans nos régions. Les foudres en bois sont âgés et on les rafistole chaque année comme on peut.

Pour toutes ces raisons, d'autres encore, je crains pour la viticulture une mauvaise passe. Cela va être le moment de rouvrir les alambics, de distiller, de loger et... d'attendre. Les mauvaises passes viticoles ne sont pas nouvelles, elles se répercutent par séries d'années automatiques ; mais ce qui peut rendre cette crise plus terrible, ce sont les plantations des dernières années dont les effets se font à peine sentir.

Je ne vois pour le moment de remède que dans un frein à la production sur toutes ses formes. C'est bien l'opinion de ceux qui prévoient. Je vois également un remède dans une facilité énorme d'écoulement donnée dès le lendemain de la récolte au plus tard aux vins français. Réduction des frais de circulation et de consommation, réduction des prix de transport, prix de vente au-dessous de ceux de l'année dernière, mais cependant au-dessus des prix qu'on nous fait croire. Ouverture et extension du marché des vins français en France tout en l'étendant autant que possible à l'étranger malgré certaines difficultés que nous ne pouvons nous dissimuler, et puis guerre au mouillage, sous toutes ses formes. Restriction autant que possible à l'entrée des vins étrangers.

A. Rozier.

HAUTE-GARONNE

La récolte des vignes était cette année pleine de promesses en particulier sur le domaine de Latour comme sur tout le vignoble de la commune de Bérat. Belle sortie des raisins, floraison favorisée par un beau temps, tout avait concouru à accompagner une belle sortie de raisins.

Les maladies même n'avaient pas été menaçantes nulle part et les viticulteurs les moins attentifs en général, n'ont pas eu à redouter cette année d'attaques de Mildiou ; tout au plus pourrait-on avoir à se plaindre d'un peu d'Oïdium qu'il eut été facile de combattre.

La Cochylis comme aussi l'Eudémis ne se sont pas cette année multipliées tout au moins dans la commune de Bérat, cependant que nous pourrions signaler en d'autres points de la Haute-Garonne des ravages assez importants.

Tout permettait donc d'escompter une abondante récolte, malheureusement une sécheresse particulièrement prolongée, accompagnée d'une chaleur excessive, risque au moment où nous écrivons de compromettre cette belle récolte en perspective.

Déjà à la fin juillet, la vigne souffrait cependant. Celles qui étaient sarclées comme il convient conservaient au milieu d'une campagne bien brûlée par le soleil une végétation d'un bien beau vert mais cependant les raisins ne pouvaient grossir.

Au commencement du mois d'août surviennent quelques orages qui rafraîchissent la surface du sol ne dépassant pas cependant en profondeur l'épaisseur de terre grattée par les sarclages ; cependant la vigne en profita bien et la récolte aurait pu répondre aux espérances du début si malheureusement une chaleur anormale pour la fin du mois d'août et le commencement de septembre n'avait pas de nouveau fort préoccupé les viticulteurs.

En ce moment, le 2 septembre, le thermomètre à l'ombre marque 31° centigrade, la maturité en est plutôt retardée ; les grains qui se rapprochent de la maturation ne grossissent guère, les grains verts se grillent sous les rayons brûlants du soleil, aussi on peut dire que les apparences de récolte vont en diminuant tous les jours ; en ce moment les viticulteurs considèrent qu'ils ont perdu un quart de la belle récolte escomptée. Cette perte, disons-le, est irréparable car si des pluies suffisantes pour pénétrer profondément survenaient maintenant, elles entraîneraient sûrement une pourriture qui serait non moins désastreuse. Disons enfin, en terminant, que la cueillette dans la commune de Bérat, qui généralement commence le 10 septembre, ne pourra commencer avant le 15 pour les variétés les plus précoces.

G. Héron.

GIRONDE

Région des grands vins blancs de Bordeaux

La note publiée dans la « Revue », à la date du 5 septembre, peut s'appliquer à l'ensemble du département.

Malgré les gelées printanières, la sortie des mannes a été abondante ; mais il y a eu de la coulure sur quelques cépages. La floraison a eu lieu par beau temps, au commencement de juin, et, depuis, le raisin s'est développé à peu près sans pluie.

Les vignes sont restées très vertes jusqu'à fin août. On attribue leur bon aspect à la multiplicité des binages, qui se sont succédé sans interruption. Toutefois, dans les sols de « graves » très maigres, les feuilles adultes du Sémillon commencent à jaunir, sécher et tomber.

En fait de maladies, il n'y a eu que l'*Eudémis*. Ses attaques, assez localisées, ont été fort intenses et l'on redoute la 3e génération, dans les vignobles où l'on attend la pourriture noble pour vendanger.

On compte que la qualité sera celle des grandes années. On est très réservé sur les pronostics relatifs à la quantité.

Les prix ne sont pas en hausse ; mais, sauf dans les grands crus classés, il n'y a guère à vendre que la récolte 1928, qui est excellente. Les détenteurs ne sont pas pressés de s'en défaire.

Georges BORD.

CHARENTES

Après la gelée du 13 avril, on a cru que les vignobles situés sur les hauteurs avaient été seuls éprouvés. On s'est bientôt rendu compte que les bas-fonds étaient encore plus abîmés que les sommets.

On a été dans la consternation jusqu'à la poussée des nouveaux bourgeons. Contrairement à ce qui se passe d'habitude, les Saint-Emilion gelés ont fourni une deuxième fructification assez abondante pour entrevoir à nouveau, sur ce cépage, une production normale. Normale, en quantité ; car, cette deuxième génération de raisins était trop tardive pour qu'on puisse espérer qu'elle arriverait à maturité passable.

Les Folles Blanches et les Colombards, d'autre part, gelés presque partout, ne portaient qu'une fructification réduite.

D'où, vers fin juin, la situation se présentait comme ceci : Récolte pendante très irrégulière et, en définitive, faible sur les Folles et les Colombards. Apparences satisfaisantes sur les Saint-Emilion (qui constituent aujourd'hui l'élément principal de la production cognaçaise). Mais, retard tellement grand dans l'évolution des grappes de ce dernier cépage, qu'on avait la quasi-certitude d'une très mauvaise maturité de cette partie de la récolte ; et, conséquemment, d'un degré alcoolique moyen des vins bas, ou très bas.

Nous pensions, alors, qu'il était logique d'espérer une quantité d'hectolitres dépassant celle de 1928, mais d'un vin à bas degré ; et, donc, une quantité d'eau-de-vie nettement au-dessus de celle de l'année dernière.

Juillet a provoqué quelques attaques de Mildiou violentes. Il y a eu quelques pertes de récolte de ce fait. Mais la température, généralement bonne, a favorisé l'évolution des grappes tardives de Saint-Emilion. On a pu être moins pessimiste à leur sujet.

Août a amené quelques ondées utiles. Puis, la chaleur a repris de plus en plus fort. Elle persiste encore aujourd'hui, 8 septembre.

Si bien qu'il n'y a plus d'inquiétude à avoir au sujet des Saint-Emilion retardataires.

La sécheresse persistante commence à faire souffrir certaines vignes. Rien n'est parfait, comme on voit. Mais il n'en reste pas moins que, pendant tout cet été chaud et sec, les viticulteurs ont gagné plus qu'ils n'ont perdu. Et, à l'heure présente, compte tenu des grains et des pertes, nous pensons, sous réserve qu'il pleuvra bientôt, pouvoir résumer la situation en maintenant, avec quelques correctifs légers, notre appréciation du début de l'été, savoir :

La récolte, en quantité de vin, dépassera celle de 1928. La maturité sera bonne ; le degré alcoolique moyen des vins, qui, normalement devait être faible, sera au-dessus de la moyenne. Il n'atteindra pas cependant celui des vins de 1928. Le supplément d'hectolitres de vin ne compensera pas le déficit du degré, par rapport à l'an dernier. Et il y aura moins d'eau-de-vie. Mais la différence sera moins grande qu'on aurait pu le craindre au début d'août et surtout au commencement de juillet.

La vendange promet d'être saine et les eaux-de-vie de bonne qualité.

Au point de vue commerce des vins, autant vaut dire qu'il est inexistant dans notre pays, actuellement. Et la raison en est qu'il n'y a plus de vins en cave.

J.-L. Vidal.

INDRE

Dans l'ensemble, l'aspect du vignoble annonce une bonne récolte. Les cépages français, lorsqu'ils ont échappé aux gelées de l'hiver, ont très belle apparence et les hybrides producteurs directs qui ont tous résisté au froid, présentent des grappes volumineuses et abondantes.

Les maladies cryptogamiques et les vers de la grappe ont fait peu de dégâts cette année. Par contre, un orage de grêle a détruit une partie de la récolte dans plusieurs communes de la partie ouest du département : Azay-le-Ferron, Martizay, etc...

Les raisins sont en cours de véraison. On constate quelques pertes par grillure ; la récolte serait sensiblement augmentée s'il survenait une pluie. Toutefois, le beau temps permet d'escompter une qualité de vin très satisfaisante.

Th.

TOURAINE

Le vignoble de Vouvray dans son ensemble est vraiment beau. Nous avons bien de ci de là par suite des gelées du mois de février quelques pertes de récoltes et même dans certains plantiers bon nombre de souches mortes qu'il faudra remplacer, mais ce ne sont là qu'exception. Tout ce qui a été épargné par les gelées d'hiver est plein de promesses.

Pas de Cochylis, pas de Mildiou. Partout des ceps chargés de beaux raisins qui mûrissent doucement sous leurs pampres qui restent très verts malgré l'excessive sécheresse.

Nous avons plus de dix jours d'avance sur l'an passé qui nous a donné des vins d'une très grande fineesse, bien constitués, bien équilibrés. Vins qui, malgré leur qualité n'ont pas été malheureusement appréciés à leur réelle valeur. Ceux de la récolte prochaine, les 1929, seront autant qu'on peut en juger en cette saison très proche des vendanges des vins remarquables qui devraient avoir de nombreuses analogies avec ceux de l'an 1904 qui nous avait donné abondance et qualité.

De telles prémices devraient être de nature à donner à nos excellents vignerons les meilleures espérances, leur apportant joie et confiance dans l'avenir. Il n'en est rien et nos propriétaires viticulteurs restent inquiets et soucieux.

Peut-être n'ont-ils pas complètement tort d'envisager l'avenir avec une certaine appréhension.

La qualité, la quantité des blés récoltés en 1929 n'a pas amené la prospérité à la culture des céréales et nos vignerons se demandent non sans anxiété si l'abondance des raisins malgré leur qualité ne va pas devenir pour eux une source de soucis et une cause de dépréciation excessive de leurs produits.

En effet, la récolte peu abondante de 1928 ne s'est écoulée que lentement avec des abaissements de prix constants qui ont amené les derniers vins à un taux vraiment trop bas pour la qualité des vins vendus, et trop bas surtout pour la rémunération des producteurs.

Les viticulteurs de notre région éprouvés par les récoltes déficitaires de ces années passées n'ont pas le matériel vinaire suffisant pour loger les vins que l'on peut et doit avoir. Ils hésitent à se procurer la futaille nécessaire qui coûte fort cher. Aussi, nombreux sont ceux qui se sont décidés à vendre dès maintenant leurs excédents à condition d'être fourni de logement. Cette précipitation à la vente a contribué à déprécier les derniers 1928 restés dans les caves et a fait que les 1929 débutent à des prix insuffisants étant donné les frais énormes que la propriété supporte. Aussi, paradoxe invraisemblable, voit-on au vignoble de la région de Vouvray à la veille d'une belle et abondante récolte de qualité, le mécontentement et l'inquiétude s'emparer de nombre de vignerons.

Quelques semaines nous séparent encore du moment de la cueillette, de petits événements peuvent se produire qui changeraient la situation du marché au grand avantage du producteur. Souhaitons-le. En tous cas les excédents seront par suite de la sécheresse moins importants qu'on ne le pensait au début. Une fois qu'ils auront été absorbés par le commerce, il est à présumer que les cours se rétabliront et que les propriétaires qui auront eu la sagesse de se procurer toute la futaille nécessaire se verront récompensés de leur dur labeur et aussi de leur prévoyance.

Ce que l'on peut affirmer en tous cas, quoi qu'il arrive, c'est qu'à la prochaine récolte, le consommateur pourra s'approvisionner dans notre contrée, avantageusement en beaux et bons vins bien équilibrés, parfaitement sains, susceptibles de donner dans l'avenir la très fine bouteille.

Ch. V.

BOURGOGNE

En Maconnais, Chalonnais, récolte jalouse cette année, fort compromise sinon complètement anéantie par la grêle et le Mildiou.

La grêle a sévi dans la région de Tournus, causant de très gros dégâts à toutes les cultures et plus particulièrement au vignoble. Il est des communes où on ne vendangera pas : à Larost Pretty, la cave coopérative construite cette année ne sera pas utilisée. D'autre part, les orages du printemps et de l'été ont déclenché des attaques successives de Mildiou contre lesquelles les viticulteurs n'ont pas toujours pu, ou su, se défendre, malgré des nombreux sulfatages. Quelques-uns ont poudré avec succès.

Récolte jalouse donc, moyenne dans l'ensemble.

Septembre fera la qualité. Si le beau temps actuel continue, les vendanges commenceront peu après le 15 septembre et le vin sera bon surtout chez les

viticulteurs qui auront la précaution d'égrapper ou d'abréger la durée de cuvaison.

Les bons vins maintiennent leurs prix. Baisse sensible sur les ordinaires, dégringolade en ce qui concerne le noah. Peu de ventes d'ailleurs : les prix sont plutôt commandés par le manque de logement. Quelques affaires se traitent en Maconnais sur la base de 400 fr. pour les rouges, 600 pour les blancs, vins ordinaires, bien entendu.

A. D.

CHAMPAGNE

Au 4 septembre 1929, les vendanges s'annoncent magnifiques en Champagne.

L'année viticole s'est en effet écoulée de la façon la plus heureuse. Les pluies bienfaisantes d'orages qui n'ont été funestes que dans quelques secteurs très réduits sont venues interrompre, dans la dernière quinzaine de juillet, une sécheresse qui aurait pu devenir préoccupante.

Ces pluies ont cessé dans les premiers jours d'août et depuis le raisin mûrit sous un soleil et une chaleur véritablement exceptionnels. L'année 1929, sauf perturbation grave dans les trois semaines qui viennent, promet d'être une année d'abondance et de qualité. La récolte peut s'estimer actuellement à environ 250.000 à 275.000 pièces de 200 litres. Il y a lieu d'ajouter la récolte de l'Aube, qui est maintenant incorporée à la Champagne, l'auteur de cette note confesse du reste son ignorance totale de cette région et, de la récolte qu'elle est susceptible de produire, on cite le chiffre de 50.000 pièces.

Le Marché Champenois traverse un de ces petits accès dépressifs qui lui sont coutumiers ; le mot crise serait trop grave, car sans que les affaires soient très brillantes avec les difficultés actuelles, tant économiques que législatives, il serait exagéré de dire qu'elles ne vont pas.

L'année dernière fut déjà une année de qualité et suffisamment abondante, elle donna même lieu à une heureuse surprise au point de vue rendement ; comme elle suivit une longue période de disette, aussi bien au point de vue de la quantité que de la qualité, les grandes Maisons directrices du Marché se sont copieusement approvisionnées à des prix très élevés. Les affaires n'ayant pas été suffisamment brillantes pour permettre au marché de « digérer » en une année les sacrifices consentis, on se trouve donc à la veille de la Vendange 1929 sans grande possibilité d'achat, si réduit que sera le prix par rapport à celui de l'an dernier.

Le vigneron s'inquiète de cette situation, car ayant perdu l'habitude et le matériel qu'il avait pour conserver le vin, il va être obligé d'envisager cette éventualité et c'est grand dommage, car sans vouloir médire de ses capacités, il faut reconnaître que le vin, préparé par les Maisons qui ont l'habitude de cette manipulation, est toujours mieux réussi que lorsqu'un vigneron en est l'auteur si diligent qu'il puisse être.

La vigne réserve décidément toutes les surprises, après la disette de vin, nous allions nager pendant quelques temps dans l'abondance. Vienne dans quelques mois une gelée de printemps et la situation sera renversée.

On va reparler certainement de coopératives, de crédit à long terme et de différentes combinaisons qui ont déjà été cent fois échafaudées, puis la situation se renversant, rien de tout cela n'aboutit et tout rentre dans l'oubli jusqu'à la fois suivante.

C'est la grande leçon de l'Histoire.

E. Henriot.

ALSACE

Nous nous trouvons à la veille des vendanges en Alsace, étant donné que la cueillette des cépages précoces sera faite très prochainement. Bien que les gelées d'hiver aient causé des manquants assez sensibles par endroits, la situation générale actuelle est très satisfaisante au vignoble alsacien. S'il est vrai qte les ceps ne portent pas des quantités extraordinaires de raisin, les grappes sont d'autant plus belles et saines. Le rendement général en viniféras ne dépassera pas, voire n'atteindra peut-être pas même celui de 2/3 d'une bonne récolte. Le temps radieux de cet été, qui a eu une heureuse interruption par les orages accompagnés de pluie au mois d'août a activé la maturation des raisins au point qu'il est certain que la qualité des vins nouveaux atteindra bien celle de ceux de l'année dernière qui sont cependant des mieux réussis. La grande sécheresse de l'heure, qui grille littéralement les vignes en terre sablonneuse ou calcaire au point qu'elles commencent à perdre les feuilles ne produit heureusement pas le même effet fâcheux à Riquewihr et ses environs immédiats qui ont des terrains très forts. Une bonne pluie de 24 heures serait cependant très bien accueillie généralement.

Les maladies cryptogamiques n'ont fait aucun mal cette année. D'une façon générale on a appliqué de 4 à 5 sulfatages et de 2 à 3 soufrages. La Cochylis et l'Eudémis ont été combattus par des nicotinisages des grappes fin juillet. A vrai dire les vignes non traitées ne portent pas plus de traces de ces chenilles d'ordinaire si redoutables, que celles qui ont été assujetties au traitement. Signalons encore la mauvaise expérience faite par des vignerons particulièrement soucieux de leur raisin, qui ont ajouté à la bouillie nicotinisée une dose de Verdet neutre pour combatre à la fois les vers et le Mildiou de la grappe. A leur plus grande déception ils ont vu une partie des raisins grillés et dépéris à la suite. Ce phénomène s'est produit en première ligne sur les « Riesling ».

Les stocks en vins de l'année dernière sont encore assez importants par endroits, parlant des crus de qualité courante, les vins de cépages fins n'existant plus à la propriété. Les transactions en vins courants étant littéralement nulles leurs cours ont fléchi au point que ce qui se vendait à frs : 360 l'hl. en gros il y a quelques temps est obtenable facilement à frs : 280 à l'heure actuelle.

Les vendanges ne commenceront guère ici avant le commencement du mois d'octobre, ce qui est d'ailleurs la règle pour la région de Riquewihr.

F.-E. Hugel.



La situation du vignoble en Alsace est en général assez satisfaisante. Si nous

n'avions pas eu à enregistrer les importants dégâts causés par les froids rigoureux de l'hiver dernier, nous aurions fait une pleine récolte.

Ces dégâts sont très irréguliers dans les différents terrains, mais ce qui est très intéressant, et que nous constatons pour la première fois, c'est que le même cépage dans une même vigne, mais sur porte-greffes différents, a plus ou moins souffert. Une commission de l'Association des Viticulteurs d'Alsace est en train de parcourir le vignoble pour rassembler toutes les données et pour en tirer ensuite toutes les conclusions. Déjà maintenant nous voyons que le 1616 et 101-14 se classeront parmi les meilleurs, tandis que le Laquenexy 44, Ganzin 1 et les différents Berlandieri ont causé quelques désillusions.

Nous voyons par endroit des pièces de vigne, surtout en Sylvaner, greffés sur porte-greffes non résistants aux grands froids, dont la plupart des pieds sont déjà morts ou en train de périr. C'est par endroit une véritable catastrophe.

Par suite de la sécheresse pendant toute la campagne, le mildiou n'a pas pu se développer ; nous avons eu une forte invasion au mois d'août, mais qui n'a atteint que l'extrémité des sarments.

Presque pas d'Oïdium et pas mal de vignerons ont pu conserver leur provision de soufre pour l'année prochaine.

Les dégâts de l'Eudémis et de la Cochylis sont en général peu importants.

Notre cépage le plus précoce, le Goldriesling, va être mûr sous peu.

Une bonne pluie de courte durée sera la bienvenue dans tout le vignoble et la campagne.

A. Walter.

MOSELLE

La récolte en Moselle s'annonce très bonne, ajoutons cependant que les gelées d'hiver ont causé d'importants dégâts dans les confins à sous-sol caillouteux et humides.

Une grande sécheresse sévit depuis un mois, la végétation est cependant superbe et la véraison avance rapidement, les vendanges seront donc hâtives et de bonne qualité. Les viticulteurs tenaces seront cette fois récompensés de leur dur labeur et des années déficitaires qui viennent de s'écouler. Mais que pensent ceux qui dans leur précipitation ont arraché la plus grande partie de leurs vignes pour y planter des fraises qui, elles, ont mal réussi cette année, ou des cassis qui ont baissé de plus de moitié, beaucoup d'entre eux regrettent et ont l'intention de replanter à nouveau au prix de gros sacrifices d'argent et de temps.

Au point de vue des prix, l'on connaît quelques offres pour des raisins d'hybrides, 120 à 140 fr. les 100 kilogs. Pour les cépages de vinifera aucune demande n'aura lieu avant la fin du mois.

A. A.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — De l'utilité de faire une déclaration de récolte de vin aussi exacte que possible (André Pallier). — Sucrage des vins. Textes officiels (M. D.). — Ecole de Viticultnre et d'Agriculture de Beaune (Côte-d'Or).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Jusqu'au 12 courant, la vendange s'est effectuée dans le bas Languedoc par un temps très chaud et lourd qui rendait le travail pénible aux vendangeurs. Le 12 nous avons eu une pluie générale assez abondante qui n'a pas été nuisible aux raisins, si elle ne se renouvelle pas. La température s'est rafraîchie. Les raisins rentrés sont sains et mûrs, les vins paraissent jolis et ne peuvent qu'être de bonne conservation si la vinification a été bien faite.

Au moment où paraîtra cette chronique, la vendange des raisins noirs sera presque terminée dans le bas Languedoc, c'est-à-dire la partie qui produit le plus. Elle a commencé le 16 dans la partie nord de notre région.

Le rendement sera certainement inférieur à celui de l'année dernière ; mais il y aura une récolte moyenne.

Dans les localités où il n'y a pas de coopératives de vinification, les viticulteurs ont modernisé leurs caves. L'électricité qui arrive jusque dans les plus petits villages permet d'avoir un outillage mécanique qui simplifie la main-d'œuvre très chère en ce moment, et permet une mise en œuvre plus soignée.

Quelques ferments de grève déclenchée par des meneurs de syndicats qui ont intérêt à provoquer du désordre périodiquement, n'ont pas réussi à généraliser le mouvement, parce que les grévistes ont été remplacés au pied levé.

Si la main-d'œuvre qui venait de l'Ardèche, de l'Aveyron, du Tarn, de l'Ariège et même du Puy-de-Dôme a beaucoup diminué depuis que la propriété rurale des montagnes prospère, nous avons été gratifiés d'une avalanche de personnel masculin et féminin de toute nationalité venant surtout de Marseille.

Dans les villages où la propriété est morcelée, les petits propriétaires s'associent et fournissent tout le personnel, ce qui permet de se passer des étrangers. Au moment des vandanges, tout le monde travaille, femmes et enfants qui ne font pas de travaux de campagne en temps ordinaire.

C'est l'utilisation de tous bras disponibles dans la localité qui permet d'éviter les conflits du travail pendant la période la plus active de l'année. Les louages à prix fait se généralisent.

Marchés vinicoles et défense du vin

Nos marchés de cette semaine ont été moins fréquentés des petits propriétaires qui sont absorbés par les travaux de vendange auxquels ils participent effectivement. Les propriétaires de grands domaines seuls se rendent sur les marchés en auto pour suivre la marche des cours et quelquefois vendre une partie de leur récolte.

Nous disons une partie parce que depuis quelques années, c'est rare qu'une grande cave soit traitée complètement. Le propriétaire veut faire de la spéculation. Il vend une partie de sa cave et quelquefois une seule cave, pensant retirer un meilleur prix du reste un peu plus tard. Souvent il se trompe comme cette année. Le propriétaire spéculateur se porte préjudice et nuit à ses voisins.

Lorsque le vin est à un prix rémunérateur, on devrait le livrer au commerce qui aurait intérêt à maintenir les cours élevés. En achetant au jour le jour, le commerce cherche à faire la baisse.

Nous recommandons de se garder de la panique aussi bien que de l'entêtement à ne pas vendre aux prix qui donnent de beaux bénéfices. Voilà tout le problème de la stabilisation des cours.

Les quelques hommes politiques parlementaires ou autres qui se disent les sauveurs de la viticulture sont souvent les fossoyeurs des viticulteurs.

C'est l'offre et la demande qui jouent le plus grand rôle.

Pourquoi tous ces phraseurs de journaux politiques n'ont-ils pas fait converger tous leurs efforts pour obtenir :

1° L'abolition de la taxe de l'Etat sur les prix de transports de vins et de raisins primeurs ;

2° La diminution des droits de circulation (15 fr. par hecto, c'est excessif) ;

3° Le relèvement des droits de douane sur les vins étrangers qui rentrent en France.

Ce dernier point gène certains gros négociants qui sont des amis et soutiens de parlementaires. On n'y touchera pas. C'est toujours le petit qui trinque. — E. F.

De l'utilité de faire une déclaration de récolte de vin aussi exacte que possible. — Au moment même où la récolte bat son plein dans notre Midi de la France il nous paraît utile de rappeler à nos viticulteurs combien il est indispensable de faire à la fin de la vendange, et de tous les travaux de vinification, une déclaration de récolte aussi exacte, aussi précise que possible. Trop longtemps, hélas, on a été porté à exagérer le chiffre de déclaration de récolte de quantités souvent excessives ; 5, 10 et même quelquefois 15 % ou plus du chiffre de la récolte véritable. Quel peut donc être le but de cette exagération manifeste ? Peut-être plus de liberté dans l'expédition des vins lors des retiraisons ? Peut-être une satisfaction personnelle qui montrerait le viticulteur plus riche en récolte que son voisin ? Toujours est-il que, quelle que soit la raison qui pousse à cette exagération de déclaration, il faut en voir froidement la résultante déplorable pour la viticulture tout entière, ainsi que pour le commerce des vins. Comment expliquer en fin de campagne ces différences formidables entre les retiraisons effectuées et les déclarations de récolte ? Ces chiffres, de déclarations exagérées, s'ils ne pèsent pas en tant que vin lui-même sur le marché, pèsent en puissance sur le papier et nous en voyons le déplorable effet dans les statistiques vinicoles de chaque année en fin de saison.

Ayant été prié par de nombreux amis du Gard d'adresser un appel à nos viticulteurs, si dévoués à la cause viticole tout entière, je ne doute pas qu'ils ne comprennent l'utilité de faire, pour la récolte 1929, une déclaration aussi exacte que possible. C'est leur intérêt même que nous défendons, c'est l'intérêt de la vérité commerciale, de la statistique sincère et non fraudée, c'est le bilan exact et non souvent trop enflé d'une récolte inexistante et qui ne vit que sur le papier.

Nous sommes certains que notre appel sera entendu par tous nos viticulteurs du Midi de la France et par tous nos amis du Gard en particulier.

Trop longtemps on a vécu sur des chiffres erronés, qui ont porté un grave préjudice à la viticulture française et au commerce des vins. Revenons de suite à la vérité exacte et ceci pour le plus grand profit de tous : de l'Etat qui aura des chiffres véridiques, du producteur qui saura exactement la position économique du marché des vins et du commerce qui pourra dresser un bilan de vente aussi exact que possible. — André PALLIER, *Président de la Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est.*

Sucrage des vins. Textes officiels. — Nous lisons, au « Journal officiel » du 5 septembre dernier, que par arrêté du Ministère de l'Agriculture du 22 août 1929, et en exécution de la loi du 4 août 1929, sur avis conforme de la Commission interministérielle de la viticulture en date du 20 août, le sucrage en première cuvée est autorisé à titre exceptionnel, pour les vendanges de l'année en cours, dans les départements de la Gironde et de la Dordogne et selon les règles fixées par la législation en vigueur.

D'autre part, par une circulaire en date du 22 avril 1929, le ministre de l'Agriculture précise les termes de la loi du 4 août 1929 sur le sucrage des vins :

La loi du 4 août 1929 apporte au régime du sucrage des vins les modifications suivantes :

1° Le sucrage en première cuvée est interdit en Algérie et dans les départements ci-après :

Aix (Basses-Alpes, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Var) ;
Nîmes (Ardèche, Gard, Lozère, Vaucluse);
Montpellier (Aude, Aveyron, Hérault, Pyrénées-Orientales) ;
Toulouse (Ariège, Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne) ;
Agen (Gers, Lot, Lot-et-Garonne) ;
Pau (Landes, Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées);
Bordeaux (Charente, Dordogne, Gironde).

Le Ministre peut, cependant, par arrêté, et à titre exceptionnel, autoriser le sucrage dans un quelconque de ces départements ou une partie d'entre eux. C'est ainsi que le sucrage des moûts vient d'être autorisé dans la Gironde et la Dordogne.

Dans les départements où le sucrage est autorisé, il ne pourra avoir lieu sur des moûts ou vendanges issus d'hybrides producteurs directs, plantés postérieurement au 6 août 1929.

La quantité de sucre employée a été réduite à 9 kilogs par trois litres de vendanges. De plus, la quantité de sucre employée par hectare de vignes en production ne pourra dépasser 200 kilogs, quelle que soit la quantité de vendanges récoltée sur un hectare.

Les laboratoires devront relever les infractions au nouveau texte toutes les fois qu'ils se trouveront en présence d'un vin présentant les caractères d'un vin sucré à la cuve dans des conditions interdites.

Etant donnée la réduction de la quantité de sucre légalement autorisée pour le sucrage, le titre alcoolique, à son tour, ne peut plus être relevé que de 2°5 au lieu de 2°8. Encore ce chiffre de 2°5 ne peut-il être atteint que si la récolte n'a pas dépassé 45 hectol. par hectare, la dose de sucre étant, en effet, limitée à 200 kilogs par hectare de vigne.

Aucune modification ne sera apportée au régime local dans les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle.

Le sucrage clandestin sera activement recherché et un terme y sera mis le plus vite possible. — M. D.

Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune (Côte-d'Or). — La date de rentrée à l'Ecole de Viticulture et l'Agriculture de Beaune est fixée au mardi 1er octobre prochain.

Les jeunes gens titulaires du Certificat d'études primaires, peuvent, s'ils demandent pas de bourse et s'ils sont dans leur 14e année au moins, s'y faire inscrire même après la rentrée sans avoir à subir d'examen. Il suffit d'envoyer la demande au Directeur de l'Ecole à Beaune.

Les études théoriques et pratiques durent 2 ans. Grâce aux subventions versées par l'Etat, le Département, l'Office régional agricole et la Ville de Beaune, des améliorations très importantes vont être réalisées qui permettront d'initier les élèves aux travaux agricoles, horticoles et surtout viticoles par les moyens perfectionnés. Afin de pouvoir suivre les travaux de vendanges, et la vinification par les méthodes nouvelles ainsi que la fabrication du mousseux par la méthode champenoise, les parents ont intérêt à faire inscrire leurs enfants dans le plus court délai.

Le régime adopté est l'internat dans lequel les élèves sont assurés de recevoir, en milieu confortable et sain, une instruction viticole et agricole sérieuse, une éducation parfaite, les soins les plus dévoués et une alimentation copieuse, saine et variée pour un prix raisonnable.

Le Directeur répondra, par retour du courrier, à toute demande de renseignements qui lui sera adressée.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 50 fr. le degré bar; 10° et au-dessus, 60 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 500 à 600 fr. ; Gros plants 1929 de 225 fr. à 300 fr. la barrique pris au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 8 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Blancs, de 10 fr. 75 le degré. Trois-six de vin 96/97°, » à » fr. les 100°.

Midi. — *Nîmes* (*16 septembre 1929*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1928, valent de 100 à 115 fr. (Costières,) de 10 à 12°, de » à » fr. le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, de 10 fr. à 11 fr. le degré. Récolte 1929, petits bouchets de 10 à 12 fr. le degré. Aramon et mélange sous marc 10 fr. environ. Marché ferme. Vins rouges de 12 fr. 50 à 13 fr. 50, trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 400 à 410 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (*10 septembre 1929*). — Vins rouges, de 8 à 9°, de 80 à 105 fr., de 9 à 10° 1/2, de 90 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Récolte 1929 de 10 à 11 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, 390 fr à 405 fr. les 52 degrés.

Béziers (*30 août*). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 11 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de 10 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 720 à 730 fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, 700 à 710 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 septembre 1929.

Vins rouges, supérieurs de 12 fr. 00 à 12 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (*7 septembre*). — Récolte 1928 : Vins rouges de 9° à 10°, de 99 à 115 fr., de 10 à 12°, de 110 à 145 fr. l'hectolitre.

Perpignan (*14 septembre 1929*). — Récolte 1928. Vins vieux, de 12 à 13 fr. le degré. Vins nouveaux, de 12 à 12 fr. 50 le degré. Alcools : Cote de ce jour, 100 hectos rectifiés à 975 fr. livrables fin septembre. Dernière cote : Les ventes signalées à la dernière cote doivent être enregistrées comme suit : 400 hect. à 929 fr. livrables fin septembre-octobre 250 hectos rectifiées à 1 025 fr. en disponible.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : 1928, 320 à 340 fr. Haut-Rhin, 260 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 400 à 500 fr., Haut-Rhin, 350 à 450 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 600 à 800 fr. Haut-Rhin, 500 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges, » à « francs. Haut-Rhin Hybrides, » à » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 134 fr. 00 à 143 fr. 00 ; orges, 95 fr. 00 à 108 fr., escourgeons, 103 fr. à 109 fr. ; maïs, 113 fr. 00 à 123 fr. 50; seigle, 88 à 100 fr. ; sarrasin, 106 fr. à 110 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 88 fr. 00 à 105 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 136 fr 42 à » fr ». — Buenos-Ayres, 112 fr 87. à 133 — Chicago, 129 fr. 70. — Sons, 50 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. – Hollande commune de 65 à 110 fr. — De Paris, de 45 à 115 fr.; jaune ronde, de 30 fr. à 40 fr.; Saucisse rouge, de 50 à 70 fr., St-Malo, » à » fr. ; Rosa, 75 à 95 fr. ; Blanche commune, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 185 francs; paille d'avoine, de 145 à 180 fr. paille de seigle, 150 à 185 fr. ; luzerne, 395 à 425 fr. ; foin, 370 à 410 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide blanc, 135 fr. 00 (Marseille); Coprah, 119 fr. 00; Palmiste, 113 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., » fr. 00 à 243 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 19 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 00 à 16 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 00 à 32 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 19 fr. 00.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 110 fr. 00 à 122 fr 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 91 à 98 fr. 50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 117 fr. 00 à 120 fr 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux 376 fr. 100 kg. — **Sulfate de fer** 40 % en sacs 100 kg., 32 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à 129 fr. ; **raffiné**, 125 fr. — **Soufre sublimé**, 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 220 à 400 fr. les 100 kg, noirs du Midi, 160 à 230 fr. — Muscat du Midi, 300 à 450 fr — Pêches du Midi, 280 à 800 fr. — Prunes diverses, de 360 à 800 fr. — Bananes, de 450 à 500 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 500 à 600 fr — Choux-fleurs, 75 à 350 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 80 à 120 fr. — Figues, de 100 à 300 fr. — Melons de Paris la pièce, 10 à 35 fr. — Haricots verts de Paris, 75 à 600 fr. — Haricots à écosser de 220 à 330 fr. — Pois verts de Paris, 200 à 300 fr. les 100 kg. — Artichauts de Paris, 100 à 225 fr. — Aubergines, 20 à 50 le cent.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 1er au samedi 7 septembre 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim.	DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
PARIS					TOULOUSE				
Dimanche	18. 8	15. 4	» »	»	....1er...	12. 8	16. 8	» »	»
Lundi	18. 2	15 8	» »	»	....2....	21. 6	18. 3	» »	»
Mardi	19. 0	18. 0	» »	»	....3....	18. 4	14. 8	» »	»
Mercredi	17. 3	15. 6	0. 5	»	....4....	22. 8	21. 0	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»	....5....	» »	» »	» »	»
Vendredi	18. 4	16. 4	» »	»	....6....	19. 4	17. 2	» »	»
Samedi	13. 7	12. 6	» »	»	....7....	19. 0	16. 9	» »	»
STRASBOURG					NIMES				
Dimanche	17. 5	13. 9	» »	»	....1er...	22. 6	17. 3	» »	»
Lundi	17. 8	14. 2	» »	»	....2....	19. 4	16. 2	» »	»
Mardi	20. 2	15. 8	» »	»	....3....	21. 4	16. 1	» »	»
Mercredi	17. 8	14. 8	» »	»	....4....	22. 2	17. 7	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»	....5....	» »	» »	» »	»
Vendredi	15. 2	12. 9	» »	0.5	....6....	21. 8	20. 2	» »	»
Samedi	13. 4	13. 4	» »	»	....7....	25. 2	22. 6	» »	»
LYON					BORDEAUX				
Dimanche	19. 3	16. 0	» »	»	....1er...	18. 4	15. 4	» »	»
Lundi	20. 0	15. 2	» »	»	....2....	20 1	16. 3	» »	»
Mardi	19. 6	15. 4	» »	»	....3....	16. 7	11. 4	» »	»
Mercredi	19. 2	15. 3	» »	»	....4....	17. 2	14. 6	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»	....5....	» »	»	» »	»
Vendredi	17. 4	13. 3	» »	»	....6....	18. 2	16. 7	» »	»
Samedi	17. 8	17. 3	» »	»	....7....	18. 6	13. 7	» »	»
MARIGNANE					CHERBOURG				
Dimanche	22. 2	17. 2	» »	»	....1er...	17 9	17. 1	» »	»
Lundi	20. 8	15 6	» »	»	....2....	15. 0	13. 4	» »	»
Mardi	20. 0	15. 5	» »	»	....3....	18. 0	15. 3	» »	»
Mercredi	24. 2	17. 4	» »	»	....4....	17. 2	16. 7	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»	....5....	» »	» »	» »	»
Vendredi	22. 4	19. 6	» »	»	....6....	10. 0	16. 0	» »	»
Samedi	19. 6	15. 3	» »	»	....7....	16. 3	15. 1	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.